



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## Bombas



**4** Persone

**secondi** Categoria

**media** Difficoltà

**5 ore e 45 minuti** Tempo

Attrezzatura : **casseruola, zuppiera**

## **Ingredienti**

- 800 g di carne di manzo macinata
- 3 uova
- 50 g di pecorino sardo grattugiato
- 80 g di pangrattato
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 2 spicchi d'aglio
- 1 cipolla
- vino bianco
- 500 g di pomodori maturi
- olio extravergine d'oliva
- sale e pepe

## **Preparazione Bombas**

### **Passo 1.**

Impastata il macinato con aglio e prezzemolo tritati finemente, pecorino romano grattugiato, pangrattato ed aggiungete un pizzico di sale.

### **Passo 2.**

Preparate delle piccole polpette, che passerete nella farina.

### **Passo 3.**

Preparate un soffritto con cipolla, aglio e prezzemolo e fatevi dorare le polpette.

### **Passo 4.**

Bagnatele con del vino bianco, quindi aggiungete i pomodori e fate cuocere a fuoco lento.

#### **Note**

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)